

Informationen zur Sendung vom 24.12.2024

Aufgeschlagene Würzbutter

Von Ulla Scholz

Zutaten

Grundrezept Zitronenbutter

250 g Butter (Zimmertemperatur)
40 ml Buttermilch
½ unbehandelte Zitrone

Außerdem

Salzflocken
Baguette oder schmackhaftes Sauerteigbrot

Zubereitung

Die Zitrone auspressen und mit der Buttermilch mischen. Etwas Zitronenschale fein abreiben und die Milch damit aromatisieren.

Die weiche Butter in ein hohes Gefäß geben und mit den Quirlen eines Handmixers mindestens fünf Minuten kräftig aufschlagen. Die Geschwindigkeit reduzieren und nach und nach die Zitronenbuttermilch unterrühren. Dann abermals auf höchster Stufe einige Minuten aufschlagen.

Anrichten

Die Butter in einer hübschen Schale hoch anrichten und mit der restlichen Zitronenschale garnieren. Dazu passt ein kräftiges, handwerklich gut gemachtes Sauerteigbrot und Salzflocken oder Meersalz.

Ullas Küchentipps

Aufgeschlagene Butter als Buffetbaustein oder zum Brunch

Die luftige Butter – ohne weitere Beigaben – wird mittlerweile in vielen angesagten Restaurants zu handwerklich hergestelltem Sauerteigbrot gereicht. Würzbutter mit etwas Zitrone harmoniert prima zu gebratenem Fisch oder gerilltem Geflügel. Wer jetzt schon an Silvester, Gäste und Party denkt, kann eine Würzbutter auch mit schönen Brotsorten aufs Buffet stellen.

Lachsbutter

250 g Butter
100 ml Buttermilch
1 EL Meerrettich
½ unbehandelte Zitrone
100 g Stremellachs
Salz
2-3 Dillzweige oder andere frische Kräuter

Informationen zur Sendung vom 24.12.2024

Aufgeschlagene Würzbutter

Von Ulla Scholz

Zubereitung

Den Lachs von der Haut befreien, in Stücke schneiden und in ein Gefäß geben. Meerrettich, abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft und die Buttermilch zugeben und in einem Mixer fein pürieren. Kurz zur Seite stellen.

Die weiche Butter circa 5 Minuten kräftig aufschlagen. Dann auf niedrigste Stufe einstellen und die Lachsmasse löffelweise unterrühren. Abermals die Geschwindigkeit erhöhen und noch einige Minuten schlagen.

Anrichten

Baguettescheiben rösten und abkühlen lassen. Dann mit Lachsbutter dick bestreichen und mit Kräutern garnieren. Sie können die Würzbutter auch zum Brot stellen und jeder bestreicht sich sein geröstetes Weißbrot oder Sauerteigbrot selbst.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!